

FONDANT DE CHOCOLATE CON NATILLAS

Ingredientes:

- Una naranja
- 2 huevos
- 30 g de azúcar
- 30 g de maizena
- 30 g de mantequilla
- 1/2 sobre de levadura
- 150 g de chocolate fondant

Preparación:

Lavar la naranja, rallar la piel y exprimirla y disolver la levadura en el zumo.

Batir los huevos con el azúcar en la batidora, añadir la maizena, la levadura con el zumo y la ralladura de la naranja.

Partir el chocolate, ponerlo en un recipiente con la mantequilla y una cucharada de agua, taparlo con film transparente pincharlo y fundirlo en el microondas durante 1 o 2 minutos al 50% de potencia.

Mezclar el chocolate fundido con la masa hasta que esté completamente unido, verter en un molde y cocer sin tapar en el microondas a máxima potencia 5 minutos.

Servir con con las natillas.

Natillas: Deshacer la maizena y las yemas en un poco de leche, añadir el resto de los ingredientes, mover, cocer un minuto en el microondas, batir, seguir la cocción 1 minuto más y batir.